四庫全書

子部

欽定四庫全書

子部

藝林彙考飲食篇卷一至四

詳校官中書臣王　鵬

員外郎臣牛稔文覆勘

總校官編修臣王燕緒

校對官中書臣王鍾泰

謄録監生臣崔鶴立

欽定四庫全書

藝林彙考飲食篇卷一

蓬萊縣知縣沈自南撰

饔膳類

雋言杜周應作欽傳親二宮之饔膳今按周禮鄭註膳牲肉也師古曰熟食曰饔賈公彦周禮疏云饔和也熟食須調和故號曰饔具食曰膳膳之言善也

丹鉛錄周禮注小禮曰飧大禮曰饔今按此鄭氏秋官司儀注文饔下尚

有餼字賈公彥疏云小禮曰飧者聘禮使宰夫設飧禮物又少故曰小云大禮曰饔餼者以其有牲有牽芻薪米禾又多故曰大○儀禮聘禮註云牲殺曰饔生曰餼 又曰飧客始至之禮饔既將幣之禮此鄭氏春官外饔註文 今之通訓曰朝饔夕飧此本趙岐孟子註 飧如今驛舍下馬飯饔如今下馬宴客至必夕夕食未盛故曰夕飧享宴必以早為敬而享宴必盛故曰朝饔然飧字從夕食今作飧訛矣

余氏辨林饔飧注云朝饔夕飧及考通俗文水澆飯曰飧則是古人夜亦食粥也

詩名物疏說文云食一米也从人皀皮及反亼音集聲周書云黃帝始蒸穀爲飯烹穀爲粥周禮膳夫王食用六穀食醫掌和王之六食禮記云食養陰氣也又云食齊視春時羮齊視夏時醬齊視秋時飲齊視冬時釋名云食殖也所以自生殖也古史考云神農時人方食穀加米於燒石之上而食之黃帝時始有釜甑火食之道成矣

詩名物疏說文饎酒食也或从巸音夷或从米周禮饎人掌凡祭祀共盛儀禮主婦視饎爨于西堂下注云饎同

炊黍稷曰饎

詩名物疏傳云熟食曰飧箋云飧讀如魚飧之飧說文飧餔也從夕食字林云水澆飯也韻會注云人旦則食飯夕則食飧飧為飯別名釋名云飧散也投水於中解散也

按鄭志答張逸書云禮飧饔太多非可素故易傳然說文有云水澆飯左傳僖負羈饋盤飧趙衰以壺飧從餒而不食亦未始非孰食也不知鄭何見定以孰食為牢

禮之飧乎

詩名物疏釋詁云饁饋也孫炎云饁野之饋也

詩名物疏傳云粲餐也諸侯入為天子卿士食采禄周禮疏云載師家邑任稍地則大夫之采也小都任縣地則六卿之采也大都任畺地則三公之采也古者禄皆月別給之若今月奉爾雅云粲餐郭璞曰今河北人呼食為粲朱傳或曰粲粟之精鑿者

示兒編生民詩曰釋之叟叟烝之浮浮毛曰釋淅米也

孔曰淅米謂洮米也叟叟聲也浮浮氣也又曰釋訓云溞溞淅也烰烰氣也樊光遠引此詩孫炎曰溞溞淅米聲烰烰炊之氣傳以洮米則有聲炊飯則有氣取爾雅之意為說也淅星歷反溞蘇刀反烰音浮孟子曰接淅而行趙曰淅漬米也不及炊淅先歷反考是二說皆讀曰淅今之好事者凡稱士大夫之家淅米飯多作折聲呼之良可怪笑然退之城南聯句云淅玉炊香粳淅亦作淅又何耶

刋謬正俗 郊特牲云既奠然後焫蕭合羶薌此言蕭焫以脂合黍稷燒之羶者脂氣薌者黍稷氣於義自通而康成乃云羶當為馨字之誤亦為迂曲矣

刋謬正俗莊十年曹劌之鄉人謂劌曰肉食者謀之又何閒焉對曰肉食者鄙未能遠謀而今流俗謂凡是食餔炙者即合志識昏蔽心慮憒濁不堪謀事故須蔬食菜羮襟神明悟為之也至乃遞相戲美以為口實不亦謬乎

雋言匈奴傳父兄緩帶稚子咽哺師古曰咽吞也哺謂所含在口者也咽音宴哺音捕

雋言韓信傳乃晨炊蓐食張晏曰未起而牀蓐中食也又令其裨將傳餐服虔曰立駐傳餐食也如淳曰小飯曰餐破趙後乃當共飽食也○鄭當時傳不過具器食師古曰猶今言一盤食也叔孫通傳呂后與陛下攻苦食啖如淳曰食無菜茹爲啖師古曰啖當作淡淡謂無味之食也言共攻擊勤苦之事而食無味之食也

資暇録杜詩頓頓食黃魚晉謝僕射陶太常同詣吳領軍坐久吳留客作食至日巳中使婢賣物供客比得一頓食殆無氣可語

能改齋漫録食可以言一頓世說羅友嘗伺人祠欲乞食主人迎神出曰何得在此答曰聞卿祠欲乞一頓食耳

野客叢書漫録曰食可以言頓世說羅友曰欲乞一頓食僕謂頓字豈惟食可用如前漢書一頓而成是言事

也唐書打汝一頓是言杖也晉書一時頓有兩玉人是言人也宋明帝時王忱嗜酒以大飲為上頓是言飲也豈獨食哉續釋常談引世說以證一頓二字出處不知二字已見前漢書矣

丹鉛録俗語飯曰一頓其語亦古有之賈充傳云不頓駕而自留矣隋煬帝紀云每之一所輙數道置頓元微之連昌宫詞驅令供頓不敢藏文字解詁續食曰頓五雜組六朝時呼食為頭北户録晉元帝謝賜功德淨

饌一頭又謝齋功徳食一頭又劉孝威謝賜果食一頭
一頭即今一筵也然古未前聞不知何義
能改齋漫録世俗例以早晨小食為點心自唐時巳有
此語按唐鄭傪為江淮留後家人備夫人晨饌夫人顧
其弟曰治妝未畢我未及餐爾且可點心其弟舉甌巳
罄俄而女僕請飯庫鑰匙備夫人點心傪詬曰適巳給
了何得又請云云
野客叢書漫録謂世俗例以早晨小食為點心云云或

謂小食亦罕知出處僕謂見昭明太子傳曰京師穀貴改常饌為小食小食之名本此

老學庵筆記梅宛陵詩好用案酒俗言下酒也出陸璣草木疏荇菨（音接亦作接）余也煮其白莖以苦酒浸之脆美可案酒今北方多言案酒

宛委餘編陸璣草木疏若可按酒梅宛陵詩多用案酒字今俗云添案益出此也

黄氏筆記龔頤正續釋常談最號詳博案酒二字出儀

禮注乃遺而弗及葢其所釋者當時南方之常談耳

名義考今謂折俎曰案酒謂腥曰下飯說文下也亦作案陸璣云荽余浸以苦酒肥美可以案酒下飯古無是稱今人謂腥可以下飯也又謂歸餼曰下程夫行者登途曰上路則停驂當曰下程必有歸餼以食俗所謂下馬飯者也

鶴山雅言進食之禮左殽右胾食居人左羹居人右方氏云食以六穀為主地產以作陽德故居左羹以六牲

為主天產以作陰德故居右孔氏謂熟肉帶骨而臠曰殽純肉切之曰胾骨是陽故在左肉是陰故在右飯燥為陽羹濕為陰義亦通

鶴山雅言御食於君鄭氏謂勸侑曰御呂氏謂侍食也如内則父沒母存冢子御食是也予謂御字字義謂行止有節音如詔王馭羣臣之馭同

丹鉛録會聚飲食曰酺酺之為言哺也以食曰餔以飲曰酺詩曰以開百室鄭氏箋曰百室出必共洫而耕入

必共族而居也又有祭酺合醵之歡周禮族師祭酺注酺者為人物災害之神田有蝗螟㕔有馬瘟皆祭之祭畢而合飲遂名為酺也校人冬祭馬步杜子春云步即酺也則其音當為步也春秋緯云酒者乳也王者法酒旗以布政施天乳以哺人後世酺祭廢而羣飲有禁漢世有賜酺之典丘文莊謂禁民飲尚不可況導之使飲乎此言殊未當

嬾真子國初號令猶有漢唐之遺風大中祥符元年正

月三日天書降大赦改元東都賜酺三日此葢漢遺事也漢律三人以上無故飲酒罰金四两故漢以賜酺為惠澤令得羣飲酒也酺音蒲注云王德布於天下而合聚飲食為酺或問賜酺起於漢乎僕對曰趙世家載武靈王行賞大赦置酒酺五日則自戰國時已如此矣按酺字或作脯音義同

膾䏽世多用烹鮮字未若前漢陸賈傳曰數擊鮮毋久溷汝為也注云擊殺牲牢與我鮮食擊鮮二字為勝劉

汾注引史記云數見不鮮謂言人之常情頻見則不美
又引馬宮傳不鮮謂漢人語而史記本傳注云不鮮之
義乃必令鮮美作食莫令見不鮮之物也按馬宮三公
之位鼎足承君不有鮮明風守無以居位如是則又與
所援不同未知孰是尚書益稷篇曁益奏庶鮮食註云
鳥獸之食也無逸篇惠鮮鰥寡言窮民垂首喪氣文王
之惠綏莫不鮮鮮然有生意鮮字解惠亦奇
真珠船今人宴終必薦粉羹其來頗遠陳正敏遯齊閒

覽云太祖内宴先命進粉故名頭食後人宴終方薦此味益失其次耳

野客叢書今人茹素而親鄰設酒殽以相煖熱名曰開葷於理合曰開素此風已見六朝觀東昏侯喪潘妃之女閣豎共營殽羞云為天子解菜正其義也

說畧論云從旦至中其明轉盛名之為時中後明沒名為非時今言中食以天中日午時得食僧祇云午時日差一髮即是非時毗羅三昧經瓶沙王問佛何故日中

佛食荅云早起諸天食日中三世佛食日西畜生食日暮鬼神食佛制斷六趣令同三世佛食也

刋謬正俗喪服傳記云既虞飯疏食水飲既練食菜果飯素食注云素猶故也謂平生時食也按素食謂但食菜果糗餌之屬無酒肉也禮家變節漸爲降殺始喪三日不食卒哭之内朝夕各一溢米為粥而已既虞疏食水飲疏食謂麤糲之飯單率之菜也既練遍食菜果酸鹹既除喪始食乾肉飲酒乃復平生時食耳此是禮經

明文安得始練便復平生故食乎又班書霍光傳載昌邑王過失云典喪不素食王莽傳云每有水旱莽輒素食大后詔莽曰聞公菜食憂民深矣今秋幸熟公勤於職幸以時食肉據此益知素食是無肉之食非平生食也今俗謂桑門齋食為素食

余氏辨林古人蔬食是乏米以蔬充食非但不得肉也漢趙孝夫婦常蔬食而以穀陰讓弟禮禮覺亦不食穀遂共蔬食則蔬食之非穀食無疑

癸辛雜識莊子人間世云仲尼曰齋回曰回之家貧唯不飲酒不茹葷者數月矣若此則可以為齋乎曰祭祀之齋非心齋也成玄英註曰葷辛菜也按說文葷臭菜也錯曰通謂芸臺椿韭蒜葱阿魏之屬氣不潔也荀子哀公篇孔子曰夫端衣玄裳而乘輅者志不在于食葷註云葷菜葱韭之屬論語齋必變食周禮膳夫王齋日三舉鄭註云齋必變食也疏曰齋必變食故加牲體至三太牢牛羊豕共為一牢○三舉朝也日中也夕也凡用三大牢蓋不敢餕餘以潰其精明也　胡

明仲論梁武曰祭祀之齋居必遷坐必變服齋必變食
食謂盛饌一其心志潔其體氣以與神明交未嘗不飲
酒不茹葷也晦庵釋齋必變食亦取莊子而黄氏亦兼
取之朱又謂葷是五辛又曰今致齋有酒非也然禮中
乃有飲不致醉之說何耶
留青日札禮記葷注薑及辛菜荀子志不在于食葷注
葱薤也道家以韭蒜芸薹胡荽薤為五葷楞伽經五辛
一大蒜二茖葱三慈葱四蘭葱五興渠謂之五種辛菜

立春日五辛盤今多用芥取發新之意

余氏辨林禮玉藻云膳于君有葷注薑及辛菜也荀子云志不在于食葷注葱薤也今釋家止以韭蒜芸臺胡荽葱爲五葷而薑薤辛菜毫不之忌今按禮記鄭註葷薑及辛菜辟凶邪也孔穎達云恐邪氣干犯故用辟凶邪之物覆之則釋氏之忌謬矣

說畧梵網經言修行者不得食五辛五辛者一葱二薤三韭四蒜五興渠釋慧日云僧徒中多迷五辛中興渠或云芸臺胡荽或云阿魏惟淨土集中别行畫著中五

辛此土唯有四一蒜二韮三葱四薤闕於興渠梵語稍訛正云形具餘國不見廻至于闐方得見也根麤如細蔓菁根而白其臭如蒜彼國人種取根食也於時冬天到彼不見枝葉薹荽非五辛所食無罪

留青日札今齋食者諸葷皆禁忌反食牛乳白鮝以為佛家許食乳餅石首不知乳乃廣東乳田所種實米粉蛹音勇汁石首即石耳乃深山窮厓所產者

白獺髓浙間以牛乳為素食佛以為食嘉定間黄子中

大諫言向在廣中見韶陽屬邑乳源民訴于漕司與民爭乳田親引而問之何謂乳田民曰鄉中有地種乳先掘地成窟以粳米粉鋪于窖内以草葢之用糞壤壅之候雨過氣出則發開而米粉已化成蛹如蠐螬狀取蛹作汁以米粉漬而蒸成乳食之也韶陽乃六祖禪師顯化道場而彼中皆為此不知其故恐鄉原不以牛乳為食耳

書傳正誤燕窩海粉二物俗以為海味之素食誤也燕

窩係銀魚之初生者海燕銜以結窩故曰燕窩海粉是海魚口吐之物以其形似粉故曰海粉魚去而海粉浮土人收之其色緑若日晒過收之其色黄是二物者一本魚質一為魚吐非素物也

丹鉛録書集謝人餽食曰昨損豐餽又曰芳飪見何曾傳

丹鉛録夏日供帳飲食處曰冰厨見越絶書閭廬庖所也

集覽征羌諸將多盜牢稟稟筆錦反賜穀也按西域傳須諸國稟食注稟給也讀與廩同音力稔反前書音義曰牢稟食也古者名稟牢

集覽光啟三年廣陵城中無食以堇泥為餅通鑑釋文曰堇草名爾雅謂之齧苦今堇葵也愚謂此說恐悞案堇當音芹說文堇黏土也徐氏曰今人謂水中泥黏者為堇且上文云草根木實皆盡則又安得有堇葵在此必黏土無疑隋煬帝時江都民擣稾煑土而食唐昭宣

時朱全忠圍劉守文于滄州城中食盡丸土而食以此益信非堇葵明矣

庶物異名疏 博物志徐州人以土為蓬塊劉守光圍滄州城中食盡食堇塊粘土也

示兒編 前輩多引脫粟飯為公孫弘事按韓子春秋晏嬰齊相嘗食脫粟米不食重味則是倡自晏平仲

演繁露王嘉傳玉食注言精好如玉周禮王齋則供玉食 鄭玄註云玉是陽精之純者食之以禦水氣鄭衆云王齋當食玉屑孔頴達云其玉屑研之乃可食故云

當食玉屑也　是真以玉參饌也玉不可炊如何可食當是參粒為禮如今人服藥耳書曰惟辟作福惟辟作威惟辟玉食三者一類也作福作威非尋常刑賞之有定別者也天子時出意見特有賜予誅治也則玉食也者非常饌也當齋之時特設此玉如特作之威福非常發也亦如漢武以玉屑和露之類後世乃欲求服玉之法殆失本意矣

槩瓦編　按古注玉食乃珍異之食即作福作威亦不過

得專賞罰人耳程乃謂真以玉參饌且以作福作威為特作之威福不已鑿乎

秕言古詩云白石那可煮按抱朴子有引石散以方寸匕投一斗白石子中以水合煮之立熟如芋子可飡以當穀張太玄舉家及弟子數十人隱林其山中以此法食石十餘年皆肥健

藝林彚考飲食篇卷一

藝林彙考飲食篇卷二

蓬萊縣知縣沈自南撰

羹豉類

枇言杜詩云香聞錦帶羮荆湖近事荆渚間有花名錦帶春末開花紅白如錦初生葉柔脆可食

山家清供錦帶又名文官花條生如錦葉始生柔脆可羮杜甫故有香聞錦帶羮之句或謂蓴之縈紆如帶況

蓴與菰固生水濵昔張翰臨風必思蓴鱸以下氣按本草蓴鱸同羹可以下氣止嘔以是知張翰在當世意氣抑鬱隨事嘔逆故有此思耳非蓴魚而何杜甫卧病詩恐同此意也謂錦帶為花或未必然

山家清供芹楚葵也又名水英二種荻芹取根赤芹取葉與莖俱可食二月三月作英時采之入湯取出以苦酒研子入鹽與茴香漬之可作葅惟淪而羹之既清而馨猶碧澗然故杜甫有香芹碧澗羹之句

山家清供杜甫詩云青青高槐葉采掇付中厨新麪來近市汁滓宛相俱入鼎資過熟加餐愁欲無即此見其法于夏采槐葉之高秀者湯少瀹研細濾清和麪作淘乃以醯醬熟蒸簇細茵以盤行之取其碧鮮可愛也末云君王納涼晚此味亦時須不惟一食不忘君且知貴為君王亦珍此山林之味旨哉詩乎

宋景文筆記擣辛物作虀南方喜之所謂金虀玉膾者古說虀臼曰受辛是臼中受辛物擣之

罷譚嶺表録異曰交趾重不乃羹不乃擺也牛羊臓擺洗作羹貴嗅其臭今北方有驢板腸板或擺之訛

刋謬正俗王叔師注楚詞招魂云有菜曰羹無菜曰臛音壑按禮羹之有菜者用梜其無菜者不用梜又蘋藻二物即是鉶羹之芼安在其無菜乎羹之與臛烹者以異齊調和不同非係于菜也今之膳者空菜不廢為臛純肉亦得名羹取舊名耳馬希聲食鷄臛數盤見能引此注

詠楛立春日春餅生菜為春盤杜詩春日春盤細生菜

坡詩青蒿黄韭簇春盤喜見春盤得蓼芽蓼芽蒿笋薦
春盤
高齋詩話牧之和裴傑新櫻桃詩云忽用烹騂酪從將
玩玉盤流年如可住何必九華丹唐人已用櫻桃薦酪
也苕溪漁隱曰摭言載唐新進士尤重櫻桃宴劉覃及
第大會公卿和以糖酪則櫻桃薦酪又可驗矣
疑耀余鄉噉荔枝多以燒酒汎之即製荔枝酒者亦以
燒酒益自唐已然矣白樂天有詩曰荔枝新熟雞冠色

燒酒初開琥珀香欲摘一枝傾一盞西樓無客共誰嘗此一証也

韻語陽秋蜀中食品南方不知其名者多矣而况其味乎東坡所謂豆莢圓且小槐芽細而豐者巢菜也所謂贈君木魚三十尾中有鵝黄子魚子者椶音宗筍也是二物者蜀川甚貴重東坡在黄州時去鄉已十五年思巢菜而不可得會巢元修自蜀來使歸致其子而種之東坡之下又作筍酢浸蜜漬可致千里外嘗以餉殊長老

則此二物之珍可知矣蒟醬蜀醬也蜀都賦所謂蒟醬流味是也芭蘆蜀鲊也老杜所謂香飯兼苞蘆是也辨物志南越食唐蒙以牂牁蜀枸醬旣云蜀又云牂牁何也枸醬出于蜀而持市于夜郎夜郎臨牂牁江故兼曰牂牁猶之黃連產九谿永定兩衛而經販于澧州本草遂載黃連澧州者為勝云

留青日札醬說文醢也醢肉醬也古有豉醬又菜葅亦謂之醬禮記芥醬是也今之醬則豆醬也用黃豆和小麥麫

伴勻發黃名曰醬黄又用鹽和水成鹵而下之晒熟成醬以供烹調其汁曰醬油又豓豆亦可造醬磨碎者曰細醬亦曰抐醬豉史記鹽豉千合楚詞大苦醎酸辛甘行注曰大苦豉也豉配鹽幽菽也

鹽豉千合按史記貨殖傳作答漢書乃作合耳豉配鹽幽尗菽同也尗豆也幽謂造之幽暗也今人謂𦷏醬藏之幽室是也白虎通有榆莢醬武帝內傳神藥有連珠醬玉津金醬元靈醬唐有葫蘆醬宋有紅螺醬廣人有蟻子

醬今富家有枸杞醬玫瑰醬
近峰聞畧楊誠齋簡一江西士人云配鹽幽菽欲求少許士人不解亟往謝之請問何物誠齋檢禮部韻畧豉字注云配鹽幽菽也按楚辭曰大苦醎酸辛甘行說者曰大苦豉也言取豉汁調以醎酸椒薑飴蜜則辛甘之味皆發而行然古無豉字見史游急就章史記貨殖傳蓋漢以來始有也今江西人患傷寒疾多以豆豉煮湯飲之汗出即愈

丹鉛録說文解豉字云配鹽幽菽也三蒼解艷音倩字云艷冥果青色也葢豉本豆也以鹽配之幽閉於甕盎中所成故曰幽菽冥果蜜煎果也以銅青浸之加蜜而冥於缶中故曰冥果幽菽冥果取名于幽冥見其與生菽生果異也解詁之妙有如此誰謂文章不在換字乎說文解碰字云以石研繒解熨字云以火申繒皆形容之妙碰即碾字

老學庵筆記北戶録云廣人於山間掘取大蟻卵為醬

名蟻子醬按此即禮所謂蚳（真其反）醢（見内則鄭氏註云蚳蚍蜉子也）三代以前固以為食矣然則漢人以鼃祭宗廟何足怪哉五雜組禮有醯醬卵（讀為鯤鯤魚子）醬芥醬豆醬用之各有所宜故聖人不得其醬不食今江南尚有豆醬北地則但熟麵為之而已又桓譚新論有脡醬（脡音羶生肉醬也）漢武帝有魚腸醬南越有蒟醬晉武帝與山濤書致魚醬枚乘七發有芍藥之醬宋孝武詩有匏醬又漢武內傳有連珠雲醬玉津金醬神仙食經有十二香醬今閩中有蠣

醬䰞醬蛤蜊醬蝦醬嶺南有蟻醬則凡聶而切之醃藏者槩謂之醬矣

傿言西南夷傳粤食蒙蜀枸醬晉灼曰枸音矩劉德曰枸樹如桑其椹長二三寸味酢取其實以為醬美蜀人以為珍味也師古曰劉説非也子形如桑椹緣木而生非樹也子又不長一二寸味猶辛不鮮

鼠璞西漢食貨志猗頓用盬鹽起今按此文見史記漢書貨殖傳中曰食貨志者謬也注盬鹽池也於鹽造盬故曰盬鹽盬音古予觀采

薇注王事靡盬盬不堅固也顔羽注盬不攻緻周禮盬人共其苦鹽杜子春讀苦爲鹽謂出鹽直用不練今按周禮鄭註本作湅音練史記索隱乃作練耳治以詩禮觀之則盬爲不攻緻及不練治以食貨志注觀之則盬乃鹽池二說似異顧有孝曰按周禮賈公彥疏云苦當爲盬盬謂出於鹽池今之顆鹽是也又云杜子春讀苦爲盬者鹽鹹非苦故破苦爲盬見今海旁出鹽之處謂之盬云直用不湅治者對下經鬻鹽是湅治者也與漢書師古註原屬同解今云二說似異者謬也鬻音煮然海鹽練治後成其爲鹽難壞池鹽出水即成其爲鹽易壞其理一也

秕言五代晉天福二年于闐國獻紅鹽范景仁東齋記

江南有紅鹽橄欖樹高數丈以紅鹽塗樹子自落故詩云

紛紛青子落紅鹽廣志山丹衛北五百里有紅鹽池産

紅鹽

桐薪北户録載恩州有鹽場出紅鹽色如絳驗之即緣

煎時染成差可愛也鄭公虔云張掖池中出桃花鹽色

如桃花隨月盈縮今寧夏近涼州地鹽井所出亦謂之

紅鹽道家名絳鹽案鹽有五色安息國中出五色鹽赤

其一也南史載魏主遣送九種鹽五種能療病四種不中食則赤鹽在内乃知胡中但重水晶而不重桃花無怪其不知用矣又凉州異物志有戎鹽讃云鹽山二岳兩色為質赤者如丹黑者如漆小大從意鏤之為物作獸辟惡佩之為吉則左傳刻鹽形虎之説信有自歟鹽字象器中煎鹵之形其煮鹽器漢人呼之為牢盆緗素李白詩客到但知留一醉盤中秪有水晶鹽金樓子曰胡中有鹽瑩澈如水精謂之玉華鹽

珍玩考鹽說文鹹也王曻詔云鹽食肴之將黃帝臣夙沙初作煮海鹽古者不煉治之鹽曰苦鹽祭祀用之煉治者曰散鹽盬鹽筴之利興于管子鹽鐵之制備于孔僅鹽政四一曰散鹽煮海成之二曰監鹽引池化之三曰形鹽掘地出之四曰飴鹽於戎取之今淮浙最盛海濱地曰鹽場籍曰竈戶民曰鹵丁煮盤或鐵或竹有沙泥燒鹽有草灰燒鹽所產甚廣河東有鹽池蘇恭云解人取鹽於池傍耕地沃以池水每鹽南風急則宿昔成鹽滿畦彼人謂之種鹽川貴有鹽井沙漠有

鹽澤女直麻布鹽生木枝上亦有鹽海階州出一種石鹽生山石中不由煎煉自然成鹽色甚明瑩彼人甚貴之云即光明鹽也真臘山間有石味勝於鹽可琢成器忽魯謨斯山連五色皆是鹽也鑿之鏇（音賊）為盤碟碗器之類食物就用而不加鹽矣（夲摟慎氏曰兩山墨談所載非異而異蓋不博也）

浙中皆白鹽張融海賦漉沙構白熬波出素是也福州有紅鹽郭璞鹽賦爛然若鹽是也朐䏰（音蠢）縣鹽井鹽方寸中央隆起曰傘子鹽見酉陽雜俎又陸鹽昆吾周十

里餘無水自生末鹽月滿如積雪味甘月虧則如薄霜味苦月盡全無本樓愼氏曰太平廣記傑公所論南燒羊北燒羊之鹽疑即此也白鹽厓鹽如水晶名水晶鹽又名君王鹽今環慶鹽池所産塊然如投子瑩然精白明潔李太白詩盤中惟有水晶鹽是也車師鹽白者如玉赤者如朱高昌赤鹽廣東皆黑鹽漢書天竺國黑鹽是也又有黃鹽紫鹽即戎鹽也後漢曰別御鹽者紫色鹽也甘肅一路有青鹽池黃鹽池紅鹽池貴州鎮遠民以蕨灰為鹽時俗味苦者曰苦

鹽甜者曰飴鹽東方曰斥西方曰鹵河東曰鹽河內曰鹹亦曰鹺今江干近海人稱沙鹵之地當曰沙㡿音赤鹽也㡿東方鹹地鹵西方鹽地史記東方食鹽㡿西方食鹽鹵故說文曰東方謂之㡿西方謂之鹵又天生曰鹵人生曰鹽釋名地不生物曰鹵故沙鹵謂之硝薄之地今亦通稱斥鹵也又按鹽麩子曰叛奴鹽蜀人曰酸桶吳人曰烏鹽其實採熟為穗著粒如小豆其上有鹽如雪可以調羹戎人亦用此謂之木鹽故有叛奴鹽之名見通志草木畧

滇繁露唐會要祥瑞門武德七年長安古城鹽渠水生

鹽色紅白而味甘狀如方印按今鹽已成鹵水者暴烈日中數日即成方印潔白可愛初小漸大或十數印纍纍相連則知廣瑞所傳非為虛也

辨物志食貨考有末鹽顆鹽之異何居曰末鹽人力之所致取海水井水用煎熬之法烹煉而成故其鹽常細碎為末顆鹽出于解池大抵如耕種法三月一日墾畦四月始種決水灌之俟南風起此鹽遂熟風一夜起水一夜結成鹽故鹽多塊實而為顆

辨物志本草經云大鹽名戎鹽主明目去病通考曰戎
鹽並不中食若是則後魏太宗賜崔浩水精戎鹽一兩
又何物耶考胡中有鹽瑩徹如水晶名玉華鹽以供王
厨意太宗賜浩者即王厨之餘而本草謂明目去病者
或胡鹽耶魏太武征彭城遣送九種鹽內胡鹽實治目
病胡戎同義則戎鹽爲胡鹽無疑
真珠船李白詩客到但知留一醉盤中秪有水晶鹽按
梁天監中天竺王屈多獻方物云其國恒水甘美下有

真鹽色正白如水晶金樓子云胡中有鹽瑩如水晶謂之玉華鹽酉陽雜俎云白鹽崖有鹽如水晶名為君王鹽段公路北戶録云鹽有如水精狀者一統志撒馬兒罕土產水晶鹽堅明如水晶琢為盤以水濕之可和肉食然則秖以此味按酒亦自不儉

曌譚唐以前言餹乃是糟耳故字從食或從米所謂唐人喜甜酒正不遠于餹也蔗霜宋始大著

學齋佔畢老學菴筆記其中一條云閩人茂德博學士

也言沙糖中國本無唐太宗時外國貢至問其使人此
何物云以甘蔗汁煎用其法煎成與外國者等自此中
國方有沙糖凡唐以前書傳及糖者皆糟耳是未之深
考也按宋玉大招已有柘漿字前漢郊祀歌柘漿析朝
酲注謂取甘蔗汁以為飴也又孫亮取交州所獻甘蔗
餳而二禮注飴字俱云煎米蘖也一名餳則是煎蔗為
糖已見于漢時甚明而說文及集韻並以糖為蔗飴曰
飴曰餳皆是堅凝可含之物非糟之謂其曰糟字止訓

酒粕不以訓糖

容齋隨筆糖霜之名唐以前無所見自古食蔗者始為蔗漿宋玉招魂所謂胹鱉炰羔有柘漿是也其後為蔗餳孫亮使黄門就中藏吏取交州獻甘蔗餳是也後又為石蜜南中八郡志云笮甘蔗汁曝成飴謂之石蜜本草亦云煉糖和乳為石蜜是也後又為蔗酒唐赤土國用甘蔗作酒雜以紫瓜根是也唐太宗遣使至摩揭陀國取熬糖法即詔揚州上諸蔗搾瀋如其劑色味愈於

西域遠甚然只是今之沙糖蔗之技盡於此不言作霜然則糖霜非古也歷世詩人模奇寫異亦無一章一句言之唯東坡公過金山寺作詩送遂寧僧圖寶云涪(音浮)江與中泠共此一味水冰盤薦琥珀何似糖霜美黃魯直在戎州作頌答梓州雍熙長老寄糖霜云遠寄蔗霜知有味勝於崔子水晶鹽正宗掃地從誰說我舌猶能及鼻尖則遂寧糖霜見於文字者實始二公甘蔗所在皆植獨福唐四明番禺廣漢遂寧有糖冰而遂寧為冠

四郡所産甚微而顆碎色淺味薄纔比遂之最下者亦皆起於近世唐大歴中有鄒和尚者始來小溪之繖山教民黄氏以造糖霜之法繖山在縣北二十里山前後為蔗田者十之四糖霜戶十之三蔗有四色曰杜蔗曰西蔗曰艻音勒蔗本草所謂荻蔗也曰紅蔗本草崑崙蔗也紅蔗止堪生噉艻蔗可作沙糖西蔗可作霜色淺土人不甚貴杜蔗紫嫩味極厚専用作霜凡蔗最困地力今年為蔗田者明年改種五穀以息之霜戶器用曰蔗

削曰蔗鏈曰蔗凳曰蔗碾曰榨斗曰榨牀曰漆甕各有制度凡霜一甕中品色亦自不同堆疊如假山者為上團枝次之甕鑑次之小顆塊次之沙脚為下紫為上深琥珀次之淺黄又次之淺白為下宣和初王黼創應奉司遂寧常貢外歲别進數千斤是時所産益奇牆壁或方寸應奉司罷乃不再見當時因之大擾敗本業者居半久而未復遂寧王灼作糖霜譜七篇且載其説予采取之以廣聞見

能改齋漫録近世造糖之精者謂之獅子乳糖亦有所本耳按後漢顯宗紀注云以糖作狻猊形號猊糖演繁露太平御覽異物志曰交趾甘滋大者數寸煎之凝如冰破如博棊謂之石蜜凉州異物志曰石蜜之滋甜於浮萍非石之類假石之名實出甘柘變而凝輕注云甘柘似竹煮而曝之則凝如石而甚輕又魏文帝詔曰南方龍眼荔枝寧比西國蒲萄石蜜合此數說觀之既曰柘漿所凝其狀如冰而名又為石則今之糖霜是

矣又有崖蜜者蜂之釀蜜即峻崖懸填其窠使人不可
攀取也而人之用智者伺其窠蜜成熟用長竿繫木桶
度可相及則以竿刺窠窠破蜜注桶中是名崖蜜也
究妄餘編石蜜非蜜也本草云石飴也生武都此品今
不見今所謂石蜜者糖精也桊唐書沓胡國出石蜜中
國貴之上得其法令揚州煎諸蔗之汁造焉色味逾於
西域○異物志云交趾之蕈滋大者數寸煎之凝如冰
破如博棊涼州異物志曰石蜜之滋甜於浮萍非石之

類假石之名實出甘柘變而適輕註煑而暴之則凝如石而甚輕可攷見矣

名義考杜詩崖蜜亦易求注以為櫻桃南中八郡志榨甘蔗汁曝成飲謂之石蜜詩註枳枸樹高大似白楊有子著枝端如指長數寸噉之甘美如飴八月熟亦名木蜜孔氏六帖蜀中有竹蜜蜂好于野竹上結窠窠與蜜并紺色甘倍于常蜜一統志安南有波羅蜜大如冬瓜皮有軟刺五六月熟味最甜香食能飽人

訛畧油通四方可食與燃者惟胡麻為上俗呼脂麻言其性有八拗謂雨暘時薄收大旱方大熟開花向下結子向上炒焦壓榨方得生油膏車則滑鑽針乃澁也而河東食大麻油氣臭與荏子皆堪作雨衣陜西又食杏仁紅藍花子蔓青子油亦以作燈祖珽以蔓青子薰目致失明今不聞為患山東亦以蒼耳子作油此當治風有益江湖少胡麻多以桐油為燈但烟濃汙物畫象之類尤畏之沾衣不可洗以冬瓜滌之乃可去色青而味

甘誤食之令人吐利飲酒或茶皆能蕩滌盖南方酒中多用灰爾嘗有婦人誤以膏髮粘滯百治不能解竟髠去之又有旁毗子油其根即烏欒村落人家以作膏火其烟尤臭烏桕子如脂可灌燭廣南皆用處婺州亦有頳州亦食魚油頗腥氣宣和中京西大歉人相食煉腦為油以食販于西方莫能辨也

留青日札醋醶也本作酢禮記漿注酢截也酪注亦酢截也今用米或糆造如造酒法而抝成酸香味也上者

色紅名珠兒滴醋次者色黃下者色白有臘醋有桃花醋即唐人之桃花醋有六月六醋有白酒醋小民亦不多造諺云若要富賣酒醋蓋二物甚有利也

藝林彙考飲食篇卷二

欽定四庫全書

藝林彚考飲食篇卷三

蓬萊縣知縣沈自南撰

粉餹類

粊䉛錄左傳粢食不鑿字當作糳精細米也詩召旻彼疏斯粺鄭玄曰疏粗糲米米之率糲十粺九糳八侍御七又九章算法云粟五十為糲三十粺二十七糳二十四御二十一皆三之一也或曰粟一石為糲米六斗舂

一斗為粺九升又云為鑿則八升米之細者乃窮於御適于糳楊桓六書統曰鑿米五升舂為四升曰毇虎委切為五減而四也古篆作𣎵𣎵象四⊙以見意小篆作毇毇米減而三曰晶古篆作⊙⊙象三⊙以見意糲而糳糳而毇毇而晶細之極也魏校六書精蘊曰精粹字皆從米精者何也米之脫粟也色微黃赤人皆知其粗也糠去而臼毇矣末也糳矣末也舂而近心矣色微若青此生意所函也粹者何也始而糲米㲉也中而舂米去膜也

卒而珏音展多工也米去翳也乃後瑩然玉粒萬粒與一粒同雖欲去之不可得而去矣學問之極功猶是易曰純粹精也其是之謂夫愼按說文一斛粟舂為九斗張晏曰七斗九章筭術曰六斗古者斛受十斗一石粟無九斗之理當以九章筭術為是又按緯書引孔子之言曰七變八臼米出甲謂䂹音位之為糲米也舂之則粺米也帀當作䊪音𠂤伐舂米也之則糳米也䅽音普各切謂舂為䅽齊之則毇米也又導擇之暘嵯音蕩進之則為晶米即九章所謂侍御米

之細者窮于御言其可御于君也以字言之則臬字从臼从米即古文毇字後人加殳複且贅矣𠁁入臼即古文鑿字𠁁士角切音與齪同揷簡于地也舂粟以杵亦象揷簡于地之形故說文云鑿字从毇省則鑿加米已贅又加殳于傍益贅矣皇象章草止用凿而漢碑隸字變作鑿可證之古字之始因附著之

丹鉛録儒書以精鑿喻學精鑿皆言米也糓一石得米六斗為糲一石五斗為毇得四斗為鑿得三斗為精精

之為字从米為義从青為聲古文作晶象三米之形尤見意義佛書以醍醐之教喻於佛性從乳出酪從酪出酥從生酥出熟酥從熟酥出醍醐也按鑿字宜作糳

留青日札鄭玄云米之率糲十粺九鑿八漢書曰糲粱之食粺毇也精米也粟一石舂米一斗四升鑿鮮明貌

左傳粢食不鑿是也即所謂粲

余氏辨林食不厭精注精鑿也左傳粢食不鑿按說文云糲米一斛舂為九斗曰鑿一斛者一石也擇一石而

為凡斗者精米也鑿當作糳及丹鉛録云一石得米四斗為糳三斗為精則精糳又自有別

丹鉛録盂子飦粥之食又作饘說文糜也周謂之饘宋謂之餬檀弓注厚謂之饘希謂之粥也鬻見說文徐邈云今饘字又作饘左傳饘於是鬻於是又作䬸荀子酒醴䬸鬻又作餐禮記取稻米為酏注酏當讀為餐古文作餰集韻又作飠饘鬻酏原音夷

初學記廣雅曰粥糜饘也釋名曰糜煮米使糜爛也粥

濯于糜粥粥然也周書曰黃帝始烹穀為粥風土記曰

天正日南黃鍾踐長是日始牙動為饘粥以養幼俗尚

以赤豆為糜所以象色也天文要集曰玉井主粥廚廣

志曰遼東赤粱魏武帝以為御粥說文曰周謂之饘宋

衛謂之餰揚雄方言陳楚之內相謁食麥謂之䬸扶味反

鄴中記曰并州之俗以冬至日後百日為介子推斷火

冷食三日作乾粥中國以為寒食涼州異物志曰高昌

僻土有異於華寒服冷水暑啜羅闍郡人呼粥

初學記按敘春秋運斗樞曰粟五變以陽化生而為苗秀為禾三變而粲謂之粟四變入臼米出甲五變而蒸飯可食周書曰黃帝始蒸穀為飯禮記曰膳夫掌王之食飲食飯也飲酒漿也食用六穀稌黍稷粱麥苽菰彫胡黍稷稻粱黃粱稰穛稰音醑熟穫也穛音阻聊反生穫也呂氏春秋曰飯之美者玄山之禾不周之粟陽山之穄南海之秬關澤九章曰粟飯五十糲飯七十粺飯五十糳飯四十八御飯四十二

史記考要項羽記今歲饑民貧士卒食芋菽芋菽漢書

作半菽臣瓚曰食蔬菜以菽雜半之劉孝標廣絕交論曰莫肯費其半菽蘇軾詩曰願君五袴手招此半菽魂山家清供青精飯者以比重穀也按本草南燭木今黑飯草即青精也采枝葉擣汁浸米蒸飯曝乾堅而碧也久服益顏延算仙方又有青石飯世未知石為何也按本草用青石脂三斤青粱米一斗水浸越三日擣為丸如李大日服三丸可不饑是知石脂也二法皆有據杜詩曰豈無青精飯令我顏色好

丹鉛録杜詩豈無青精飯令我顔色好青精一名南天燭又曰墨飯草以其可染黑飯也道家謂之青精飯故仙經云服草木之正氣與神通食青燭之精命不復隕謂此也

藝林伐山賈逵曰粱米出於蜀漢香美逾於諸粱號曰竹根黄粱州之名因此

山家清供凋菰葉似蘆其米黑杜甫故有波漂菰米沉雲黑之句今胡穄是也暴乾礱洗造飯既香而滑杜甫

又云滑憶凋菰飯 㮛音察

尚書故實晉書中有飲食名寒具者亦無注解處後於齊民要術并食經中檢得是今所謂環餅桓玄嘗盛具法書名畫請客有食寒具不濯手而執書畫因有涴玄不懌自是會客不設寒具

五總志干寶周禮注司徒儀日祭用䴵𩞔晉制呼為𩞔 撮字疑是環字 餅又曰寒具今曰饊子桓玄蓄法書名畫一日方食寒具有客不復拭手輒多染污坡題古畫云上有

桓玄寒具油（䭆音連 𩟔音摟）

山家清供晉桓玄不設寒具此必用油蜜煎者要術并食經皆只曰環餅世疑饊子也巧夕餤蜜食也杜甫十月一日乃有粔籹作人情之句廣記則載寒食事總三者俱可疑乃考朱氏注楚詞粔籹蜜餌有餦餭些謂以米麪煎熬作之寒具是也以是知楚詞一句自是三品粔籹乃蜜麪之乾也十月間爐餅也蜜餌乃蜜麪少潤者乃蜜食也餦餭乃寒食寒具無可疑者閩人會姍名

煎餔以糯粉和麪油煎沃以糖食之不濯手則能汙物且可留月餘宜禁煙用也和靖先生山中寒食詩云方塘波緑杜蘅青布穀提壺似足聽有客初嘗寒具罷據梧慵飲散幽襟信乎此為寒食具矣粔籹音巨汝餦餭音張皇

升鉛録桓玄不設寒具齊民要術并食經皆云環餅世疑饊子也劉禹錫寒具詩纖手搓來玉數尋碧油輕蘸嫩黄深夜來春睡濃於酒壓匾佳人纏臂金盖以寒具為饊子也宋人小説以寒具為寒食之具糯粉和麪油

煎沃以糖食之不濯手則能污物可留月餘宜禁煙用也則寒具又非饊子存以俟博古者

五雜組劉禹錫寒具詩云云則為今之饊子明矣宋人因林和靖詩有寒具遂解以為寒食之具安知和靖是日不嘗饊子耶說郛禹錫蓋以捻頭為寒具

丹鉛錄楚詞粔籹蜜餌有餦餭王逸注餦餭餳也以蜜和米麪熬煎作粔籹擣黍作餌又有美餳衆味甘具也朱子注云以米麪煎熬作之寒具也可山林供洪曰楚

辭此句自是三品粔粧乃蜜麪之乾者十月閒爐餅也
蜜餌乃蜜麪少潤者七夕蜜食也餦餭乃寒食寒具也
丹鉛錄玉燭寶典云洛陽人家正旦造絲雞蠟燕粉荔
枝故宋人賀正啟有瑞霙餞臘粉荔迎年之句
丹鉛錄楚辭精瓊爢以為糧注爢屑也今之米餬羹○
玉餌出梁元帝雜纂今之餌塊也
丹鉛錄藝文類聚束晳餅賦有牢丸之目盖食具名也
東坡詩以牢丸具對真一酒誠工矣然不知為何物後

見酉陽雜俎引伊尹書有籠上牢丸湯中牢丸九字詩人貪奇趣韻而不知其誤雖東坡亦不能免也牢丸今湯餅也

丹鉛錄周禮醴芳弓芳勇郎第三音蕡見周禮籩人儀禮有司徹儀禮注作逢蕡今按周禮注云蕡枲實也熬麥曰醴麻曰蕡疏云蕡是麻之子實也儀禮注云醴熬麥也蕡熬枲實也疏云案喪服傳云苴者麻之有蕡者也牡麻者枲麻也若然枲麻無實鄭云蕡枲實者舉其類耳其實枲是雄麻無實逢蕡之文注疏俱未之有也〇按鄭康成云河間以北煑種麥賣之名曰逢用修或引此而誤作儀禮注耳

熬麥曰醴熬麻曰蕡醴今之麥芽糖蕡今之麻糖也

名義考周禮羞籩之實有糗餌粉餈内則注擣熬穀以爲糗餌與餈同又糗擣粉熬大豆爲之又曰合蒸曰餌粉之曰餈又曰粉稻米餅之曰餈又曰粉米蒸屑皆餌也訓皆未辨按說文糗熬米麥也徐曰㷋乾米麥也一曰麨糗也說文餌先屑米爲粉然後溲之爲餅也粉以豆爲粉糝餈上也餈炊米爛乃擣之不爲粉也諸家之說莫精於說文㷋麨俱音炒義同溲音藪

留青日札今市肆標曰重羅白麪漢束晳賦曰重羅之

麪塵飛雪白又名玉塵橘中叟曰君輸我瀛洲玉塵九斛

丹鉛録女麴小麴也𪍑糖寒絲糖也石蜜糖霜也自然

穀元作麋非禹餘糧也俱見齊民要術

余氏辨林㽞卦爻辭󠄀費公餗餗不解其何物攷房審權注云餗者㽞實之糝食庖珍之蒸蔬也

野容叢書沈存中筆談曰唐士人專以小詩著名而讀書滅裂如樂天題坐隅詩俱化為餓殍作夫字押杜牧

之杜秋娘詩饜飫不能飴飴乃餳非飲食也僕觀晉王
薈以私粟作粥飴饑者郗鑒甚窮鄉人共飴之飴字豈
不作飲食用然考晉音乃音飼非貽字也僕謂牧之用
作貽字必別有所據又觀後漢許楊傳舉謠歌曰飴我
大豆亨芋魁飴字無音乃知牧之用字有所祖也餓殍
之殍作夫字用按唐韻數字韻收撫俱切又平表切皆
言餓死也是則殍字有二音樂天所押蓋從唐韻之平
聲者二字皆有所據存中自不深考安可以讀書滅裂

非之揚雄箴曰野有餓殍

嬾眞子唐人欲作寒食詩欲押餳字以無出處遂不用殊不知出於六經及楚詞也周禮小師掌教簫注云簫編小竹管如今賣飴餳所吹者招魂曰粔(巨)籹蜜餌有餦餭此注云餦餭餳也但戰國時謂之餦餭至後漢時亦謂之餳耳

野客叢書劉禹錫嘗曰凡詩用僻字須有來處宋考功詩云馬上逢寒食春來不見餳疑此字僻因讀毛詩有

䀁注乃知六經中惟此餳字僕觀揚雄方言有此一字又觀樊儵傳三歲獻甘醪膏餳知漢人嘗有此語又考周禮小師掌教簫注亦有餳字禹錫所言是未深考因觀唐人詩集有曰馬上逢寒食途中屬暮春可憐江浦望不見洛橋人此宋考功途中寒食詩也有曰嶺表逢寒食春來不見餳洛中新甲子何日是清明此沈佺期詩也禹錫舉考功馬上逢寒食之句而綴以佺期春來不見餳之句是又誤以二詩為一詩也

湏繁露餳徐盈反飴與之反一也楚辭曰粔籹蜜餌有餦音張餭音皇粢餳飴餦餭皆一物也而小有異說文曰飴米糵煎也餳和饊也釋名曰餳餅也煮米消爛洋洋然也飴小弱於餳形怡怡然也方言曰餳謂之張皇注云即乾飴也飴謂之該餳謂之餹凡飴謂之餳自關而東通語也今人名為白糖者是也以其雜米糵為之也飴即餳之融液而可以入之食飲中者也後漢明德馬后謂含飴弄孫者是也唐世所食餳粥是其類也張衡七辯曰

沙飴石蜜遠國貢儲即今沙糖也唐玄奘西域記以西域石蜜來詢知其法用蔗汁蒸造太宗令人製之味色皆踰其初即中國有沙糖之始耶然唐史已載糖蟹曰蟹之將糖躁擾彌甚豈其以白糖淹之耶按古樂府有酒無沙糖味句沙糖二字不始於唐也

野客叢書宋景文公曰夢得嘗作九日詩欲用餻字思六經中無此字遂止故景文九日詩曰劉郎不敢題餻字虛負詩中一世豪僕讀周禮疏羞籩之實糗餌粉餈

鄭箋今之餈餻（今按此賈公彥疏非鄭注也）安謂六經中無此字邪又覩揚雄方言亦有此字苕谿漁隱謂古人九日詩未有用餻字惟崔德符和呂居仁一詩有買餻沽酒之語豈古人詩未用耶

鶴林玉露劉禹錫欲用餻字以其不經見然白樂天詩云移坐就菊叢餻酒前羅列則固已用之矣劉白倡和之時不知曾談及此否

野客叢書黃徹隱居詩話曰杜牧之詩有趣韻而撰造

非事實者如珊瑚破髙齊作婢舂黄麋是也李詢得珊瑚其母令衣青衣而舂無麋字僕謂既言衣青衣而舂添一字何害但麋自是粥作米粱字用恐有所未安且舂黄麋之語牧蓋祖後漢志慊慊舂黄粱之意不知麋豈可以言粱耶

游宦紀聞雲林先生黄長睿云饅頭當用糫字見束晳餅賦與元關表諸羣食肆所貨蕒豉用僵字最爲有理老學菴筆記楊朴處士詩云數箇胡皺徹骨乾一壺村

酒膠[去聲]牙酸南楚新聞亦云一楪𩜹根數十䉶盤中猶自有紅鱗不知䉶何物疑是餅餌之屬

墨莊漫録東坡為翰苑元祐三年供端午貼子有云上林珍木暗池臺蜀産呉苞萬里來不獨盤中見盧橘時於粽裏得楊梅每疑粽裏楊梅之句玉臺新詠徐君蒨共内人夜坐守歲詩酒中喜桃子粽裏覓楊梅今人未見以楊梅為粽徐公乃守歲詩楊梅夏熟歲暮安有此果豈昔人以乾實為之耶東坡以角黍為午日之餧故

借言之耳

歸田録京師食店賣酸䭐者皆大書牌牓於通衢而俚俗昧於字法轉酸從食䭐從𦥑有滑稽子謂人曰彼家所賣餕䭐音俊陷不知爲何物也飲食四方異宜而名號亦隨時俗言語不同或傳者失其本湯餅唐人謂之不托今俗謂之餺飥矣晉朿晳餅賦有饅頭薄持起溲牢丸之號惟饅頭至今名存而起溲牢丸皆莫曉爲何物薄持荀氏又謂之薄夜亦莫知何物也

倦游雜録今人呼煮麪為湯餅唐人呼饅頭為籠餅豈非水瀹而食者皆可呼湯餅籠蒸而食者皆可呼籠餅市井有粥胡餅者不曉名之所謂得非熟於爐而食者呼為爐餅宜矣

資暇録畢羅者蕃中畢氏羅氏好食此味今字從食非也餛飩以其象渾沌之形不正書混沌從食可矣至如不托言舊未有刀机之時皆掌托烹之刀机既有乃云不托今俗字有餺飥非之且甚此類頗多推理證排可

也元和中有姦僧鑒虛以羊之大府特造一味傳之于今時人不得其名遂以其號目之曰鑒虛今往往俗字又加食旁率多此類也

丹鉛錄朱文公刈麥詩霞觴幸自誇真一垂鉢何須問畢羅集韻畢羅修食也按小說唐宰相有櫻笋厨食之精者櫻桃饆饠今北人呼為波波南人訛為磨磨○胡氏筆叢畢羅注云修食當作餎字元人琵琶記以秕糠饆饠充饑其義可參唐世櫻桃饆饠是備此二字為食物名非本旨也今北人所謂波波乃麪為之者南人罕能修治文公時南北絶不通焉可據為是物也酉陽雜俎衣冠食之精者蕭家餛飩庾家粽子韓約櫻桃饆饠不云宰相櫻笋厨也今雜俎刻多誤韻語陽秋十九卷引之

可證

湏縈露湯餅一名餺飥亦名不托李正文刊誤曰舊未就刀鉆時皆掌托烹之刀鉆既具乃云不托言不以掌托也俗傳餺飥字非乎始讀此未審其言信否及見束晳餅賦知其有本也晳曰仲春之月天子食麥而朝事之籩煮麥為麵内則諸饌不說餅然則雖云食麥而未有餅餅之作也其來久矣又曰三冬冽寒涕凍鼻中霜成口外充虚解戰則湯餅為最而其形容制造之意則

曰火盛湯涌猛氣蒸作攘衣服振掌握搦掮搏麪溺離於指端手縈迴而交錯紛紛馺馺星分雹落柔如春緜白若秋練則當晉之時其謂湯餅者皆手搏而擘置湯中煮之未用刀几也又宗懍荆楚歲時記六月伏日作湯餅名辟惡餅庾闡賦之曰當用輕羽拂取飛麪剛軟適中然後水引細如委綖白如秋練則其時之謂湯餅皆齊高帝所嗜水引麪也水引今世猶或呼之俚俗又遂名為蝴蝶麪也水引蝴蝶皆臨鬻手托為之特精麗

不同耳不知何世改用刀几而名不托耳若叅東宗所賦則李正文所紀信而有証也餺飥恐古無此字殆後人因不托聲稱之而食其旁與歐公餕音俊餡音叨之譌同一闕㑦也

猗覺寮雜記北人食䴺名餺飥揚雄方言餅謂之飥齊民要術青䴺麥䴺堪作飯及餅飥甚美磨盡無麩則飥之名已見于漢魏五代史李茂貞傳朕與宫人一日食粥一日食不托不托俗語當以方言為正作餺飥字

鼠璞續釋常談引資暇録云餛飩以象渾沌不正書混沌從食不載故事事物紀原并無此名件唐逸史載李宗回客知人飲饌將同謁華陰令客曰與公喫五般餛飩及見果然酉陽雜爼云今衣冠家有蕭家餛飩漉去湯肥可以瀹茗是舊有此名本草載艾葉療一切鬼氣炒作餛飩吞三五枚以飯壓之取混沌之義信矣俱從食邊何耶

演繁露世言餛飩是胡中混氏沌氏為之按方言餅謂

之飩徒昆反或謂之餦音張或謂之餛音渾則其來久矣非出胡人也

七修類藁饅頭蠻地以人頭祭神諸葛之征孟獲命以麪包肉為人頭以祭謂之蠻頭今訛而為饅頭也古人寒食採桐楊葉染飯青色以祭資陽氣也今變而為青白團子乃此義耳

因話録食品饅頭本是蜀饌世傳以為諸葛亮征南時以肉麪像人頭而為之流傳作饅字不知當時音義如

何適以欺瞞同音孔明與馬謖謀征南有攻心心戰之說至伐孟獲熟視營障七縱而七擒之豈於事物間有欺瞞之舉特世俗釋之如此耳

丹鉛錄食經五色小餅作花卉禽獸珍寶形按抑盛之盒中累積名曰鬬飣今人猶云飣果盒飣春盛是也俗書作鬬飣非也今作餖飣

貲暇錄石鏉餅本曰喨餅同州人好相喨將投公狀必懷此而去用備狴牢之糧後增以甘辛變其名質以為

貢遺矣

湏繁露釋名曰餅併也溲麥使合并也蒸餅湯餅之屬隨形而名之束晳餅賦曰起溲牢丸何曾蒸餅不拆作十字不喫蕭子顯齊書曰詔太廟四時祭薦宣皇帝麪起餅起者入教麪中俗書教為酵令鬆鬆然也本朝讀蒸為炊以蒸字近仁宗御諱故也

名義考凡以麪為食具者皆謂之餅以火炕曰爐餅有巨勝曰胡餅漢靈帝所嗜者即今燒餅以水瀹曰湯餅

亦曰煮餅束晳云玄冬為最者即今切麪蒸而食者曰蒸餅又曰籠餅侯思止令縮葱加肉者即今饅頭䋲而食者曰環餅又曰寒具桓玄恐汚書畫乃不復設即今饊子他如不托起溲牢九冷淘等皆餅類按崔鴻前趙録曰石季龍諱胡改胡餅曰麻餅

五雜組餅麪餈也方言謂之餛飩又謂之餦然餛飩即今饅頭耳非餅也京師謂之饝饝胡餅即麻餅也石勒諱胡故改為麻餅又有蒸餅豆餅金餅索餅籠餅之異

而唐時有紅綾餡餅惟進士登第日得賜焉故唐人有莫嫌老缺殘牙齒曾喫紅綾餡餅來之詩今京師有酥餅餡餅二種皆稱珍品而內用者加以玫瑰胡桃諸品尤勝民間所市又內中所製有琥珀糖色如琥珀有倭絲糖其細如竹絲而扭成團食之有焦麪氣然其法皆不傳於外也

余氏辨林俗傳屈原五月五日投汨羅江國人每於此日祭之往往為蛟龍所攫屈原顯靈於長沙歐回因以

楝葉裹米絲縛之投江以二物爲蛟龍所憚也不知古俗五月五日烹龜食糉盖取陰陽尚包裹未分之象俗以競渡爲屈原而作併以角黍亦爲屈原而作盖自續齊諧所載之謬耳

演繁露或論仁人明道不計功曰人有能輕摶黍者不能無意於百金有能輕百金者不能無意於拱璧數以摶黍問人人無知者呂氏春秋曰以百金與摶黍以示兒子兒子必取摶黍也以和氏之璧與百金以示鄙人

鄙人必取百金矣論蓋取此語以為之據也特牲饋食禮曰侑食摶黍授祝以薦之尸也禰衡在黄祖坐上黍臛至衡先自飽食畢摶以戲弄祖怒其戲謾此即摶黍也或以為摶黍黄鳥也王介甫詩蕭蕭摶黍聲中日漠漠舂鋤影外天説舂鋤白鷺也以鷺對鶯也但不知摶黍之為黄鶯何出耳

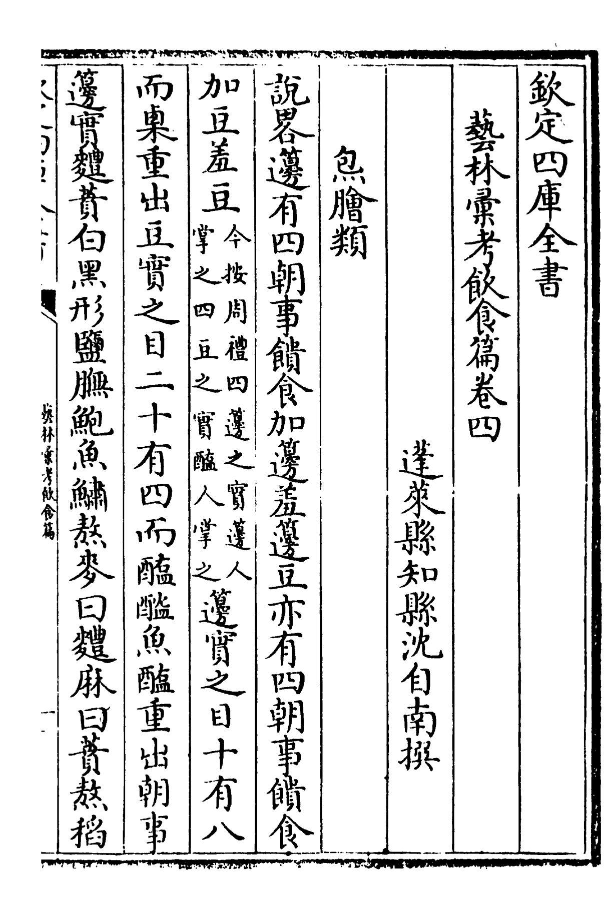
竹坡詩話東坡在黄州時嘗赴何秀才會食油果甚酥因問主人此名為何主人對以無名東坡又問為甚酥

坐客皆曰是可以為名矣又潘長官以東坡不能飲每為設醴坡笑曰此必錯著水也他日忽思油果作小詩求之云野飲花前百事無腰間唯繫一葫蘆已傾潘子錯著水更覓君家為甚酥

留青日札麪小麥末也今市肆標曰重羅白麪束皙賦曰重羅之麪塵飛雪白又名玉塵橘中叟曰君輸我瀛洲玉塵九斛元尚食局有御麥麪恐即今之蕎麥也或以為因其磨製之巧不沾塵埃而名非也

漁隱叢話今歲時人家作餳蜜油煎花果之類蓋亦舊矣粔籹蜜餌有餦餭些餦餭餳也言以蜜和米麪煎作粔籹中書趙舍人云方言餌餻今餣餻是也

藝林彙考飲食篇卷三



藝林彙考飲食篇卷四

蓬萊縣知縣沈自南撰

魚膾類

說畧各籩有四朝事饋食加籩羞籩豆亦有四朝事饋食加豆羞豆今按周禮四籩之實籩人掌之四豆之實醢人掌之籩實之目十有八而栗重出豆實之目二十有四而醓醢魚醢重出朝事籩實麷蕡白黑形鹽膴鮑魚鱐熬麥曰麷麻曰蕡熬稻

米曰臼熬黍米曰黑盖以麥麪麻子稻黍末作餅餻注謂清朝未食先進寒具口實也形鹽左傳所謂鹽虎形膴音呼說文云無骨腊注謂牒章涉直輙二反薄切肉也生魚為大臠疏為魚腹腴鮑部巧切韻書云饐魚也注謂稫（今按今注文作稫）室中糗乾之（按疏云稫室者謂稫上為室）字從魚盖魚之糗而乾者也鱐音搜魚之析而乾者也膴以腥薦鮑鱐以乾薦稫字按說文火焙肉恐是鮑者火焙而乾鱐者日㬥而乾故均之為乾魚而異名也膴為魚

腹腴則膴鮑魚鱐皆魚也朝食為米食寒具魚乾之屬可夙具者也今按賈疏云王者備物近者腥之膴是也遠者乾之鮑及鱐是也近宜濕遠宜乾非謂可夙具也饋食籩實饋食薦熟也棗㮚桃乾藤音老一音力到反榛實注謂藤為梅謂榛似栗而小饋食始備米實也加籩蔆芡音儉㮚脯脩經文無脩字注蔆芰也芡雞頭也賈疏云俗有二名今人或謂之鴈頭也或云四角三角為芰其寄反兩角為芡鄭司農以栗在加籩饋食重出作蔆芡脯脩薄析曰脯施薑桂曰脩按內饔賈疏云脩謂加薑桂鍛治之若不加薑桂不鍛治者直謂之脯言修治脯也羞籩

糗餌粉餈注謂熬大豆與米曰糗說文熬米麥通釋煼乾米麥要之米麥豆皆可為餌者也粉注謂豆屑也米麥豆皆可為粉但粉以豆為明滑故專以豆言之餌與餈名實相近合蒸曰餌餅之曰餈疏云糗與粉為一物糗者擣粉熬大豆餌言糗餈言粉互相足也鄭康成云二物皆粉稻米黍米合以為餌餌不餅而餈作餅今之餈糕名出於此凡今俗下餅餌餈糕其制多出於古人其名已載於經典覩於籩實可見也朝事豆實韭菹醓

一本作盬醓昌本麋臡菁菹鹿臡茆菹麇京倫反臡菹莊魚切說文酢菜也今俗設菜拌中漬菜皆菹之遺法按鄭注云切之四寸為菹賈疏云菹四寸無正文蓋以一握為限一握則四寸也醓吐感切一音昌審反注謂肉汁說文謂血醓醓者說文肉醬臡音泥亦醢之異名注謂有骨曰臡無骨曰醢凡作醢及臡者必先膊乾其肉乃後莝之雜以粱麴及鹽漬以美酒置瓶中百日即成今俗用鮺同鮓醬皆臡醢之遺法昌本昌蒲根也菁菹蔓菁菜也茆北人音柳菹鄭司農讀為茅杜子春讀

為卯曰凫葵也今按凫葵係鄭康成注文今繫杜子春下非是康成疑茆不堪菹從杜說按魯頌薄采其茆釋文曰即蓴菜也麇鹿麋三臡皆坙骨和肉為百日醬皆在朝事之豆亦取晨朝易於夙辦饋食豆實唯葵菹在七菹之列餘皆齏醢葵菹蠃力禾反醢脾析蠯蒲佳反薄雞二反醢蜃蚳音池醢豚拍魚醢葵為百菜之長故饋食豆實首葵而他菹莫配焉脾析蜃豚拍皆五齏中件目脾析牛百葉也俗呼牛胃為百葉已見周禮注矣蜃說文大蛤按月令雉入大水化為蜃雀入大水化為蛤蛤小蛤

蜃大蛤也豚拍之拍先鄭讀為膊言脅也三者近於䏧醢而曰齏齏者以百葉諸物細切之和以醯醬不待瓶中百日而成故別為齏之名齏從韭宜用菜若昌本深蒲作齏固宜百葉屋豚之肉亦可縷以為齏也嬴注謂螔音移蝓由揄二音按方言燕趙間以為蜘蛛韻書以為蝸牛蜘蛛蝸牛非可食者疏釋引爾雅為證彼爾雅乃訓詁之儒集經注以為書或疑內則有蝸醢恐是螔蝓蝸牛之謂然內則之蝸乃力戈切集韻古螺字作蝸韻釋云蚌屬

也非蝸牛之蝸矣陸佃直謂蝸牛可醢盖為禮注所誤爾蠃螺字亦作蝸韻書以為香螺也蠯注謂小蛤韻書以為蚌狹而長者蚳漢儒相傳為蚍蜉白子亦恐不然蚍蜉未必可食一也取白子傷生二也按天官有鼈人掌取互物祭祀供蠯蠃蚳以授醢人則蚳與蠯蠃皆當是螺蛤同類既掌以鼈人之官可知為水族之産若以國語為證則國語亦但言舍蚳不取未嘗指蚍蜉之子可取而食也唯夏小正於二月言昆小蟲抵蚳

其傳曰蚳蜡卵為祭醢夏小正本文無幾其解說處多是漢儒附會未可盡信按月令方春和時毋殺孩蟲胎夭飛鳥毋麛毋卵豈有二月正春殈蜡穴以為豆實之奉哉巷伯成是貝錦注以貝為餘蚳貝之黄質白文者或可為鼈人互物之證蚳或從身醫書云食之益壽明目豈必蜡卵而後謂之蚳哉鼈人春獻蠯以為醢故小正以二月抵蚳此雖流傳已久而必當改正者小正以蠯為蒲蘆朱子以為其書不足信愚於蚳為蜡卵亦不敢

以為信唯魚醢用魚可免注者妄言矣加豆之實芹音勤徐音謹說文作近菹兔醢深蒲鄭師仲云蒲蒻入水深故曰深蒲醓醢治按經文作箈爾雅作篜同菹雁醢筍菹魚醢芹楚葵水菜類茑深蒲或云桑耳或云蒲始生水中韓奕詩云其蔌維何維筍及蒲知蒲可為蔌不必曰桑耳也箈有笞追二音北人音秃改反又丈之反鄭注云水中魚衣即笞也今海鄉之人乾笞以為菹或疑箈字從竹為箈箭萌筍竹萌不思箭萌亦筍爾既有筍菹安用箭萌籀文竹草相似其為笞菹何惑焉今按

水中魚衣者鄭師仲之說也葥萌者鄭康成之說也賈疏云葥萌一名篠者也竹萌一名簜者也萌皆謂新生者也見今皆為菹則欲易經文落字為涾字非是

兔醢用兔雁醢用雁魚醢用魚如上文羞豆之實酏食糝食酏音移鄭司農云以酒酏為餅疏云若今起膠餅康成曰餐賈氏曰粥禮記有稻酏黍酏周禮亟稱於酏酒正之五飲漿人之六飲皆用酏也糝食鄭司農云菜餗蒸康成曰取牛羊豕之肉三如一小切之米二肉一合煎為餌𡿺卦公餗之注云糝謂之餗震為竹竹萌曰筍筍者餗之為菜也則糝食

未嘗不用筍菹之筍也糝食酏食在七菹之外豈惟竹萌唯所用之豆實有五齊七醢七菹三臡二食五齊之齊注作韲昌本深蒲脾析蜃豚拍七醢醓魚兔雁蠯蠃蚳七菹韭菁茆葵芹菭筍三臡麋鹿麇今孔子廟丁祀菹醢多不如法不考周禮故爾廣中蟻子白而大淹之實可為醬與魚子醬正同此亦是蝦子醬桂蠹之屬也耳目所不及遂疑古人之言可笑也

丹鉛録周禮腊人掌乾肉脯腊膴胖（鄭師仲音判杜子春音版）之事

脯之為言晡也晡時而成也腊之為言夕也經夕而成也周易噬嗑有乾肉之文古注云乾曝而夕乾又曰晞于陽而煬于日曰乾非如今人之臘肉經臘而成也論語祭肉不過三日又服食家陳臭醃藏皆禁不食則古人脯腊之制亦養生之法也○脯薄切今之𦠊也腊之為言夕也朝暴而夕乾膴無骨肉也音呼詩周原膴膴謂土膏如無骨肥肉也又曰則無膴仕言其脂膏自潤也胖之為言片也析肉意也○古無臘肉臘乃祭名○

古人祭以肺為重食牲以肩為重

藝林伐山腊人掌乾肉脯腊膴胖之事鄭注乾肉若今涼州烏翅胖肉大臠也疏云烏翅解肉乾之狀

初學記劉熈釋名曰脯搏也乾燥相搏著也又曰脩脩縮也乾燥而縮也說文曰脯乾肉也脩脯也搏補莫反薄脯搏之屋上也腕骨脯也朐衢脯脡也周禮曰腊人掌乾肉凡田獸之脯腊膴胖判之事夫物解肆乾之謂之乾肉薄切曰脯捶之而施薑桂曰腶脩腊小物而乾者膴胖皆為夾脊肉也

穀梁曰束脩之肉不行境

中有至尊者不貳注曰束脩脯也

天中記釋名脯搏也乾燥相搏著也脩束也乾燥縮也

○炙炙也炙于火上也脯炙以餳蜜豉汁淹之脯脯然

也釜炙於釜汁中和熟之也脂銜也銜炙細蜜肉和以

薑椒鹽豉已乃以肉銜裹其表而炙之也貊炙全體炙

之各自以刀割出於胡貊之為也○鮓葅也以鹽米釀

之如葅熟而食之也

僞言谷永傳濁氏以胃脯而連騎晉灼曰今太官常以

十月作沸湯燖似兼羊胃以末椒薑坋滿頓之暴使燥是也○楊惲傳烹羊炰羔師古曰炰毛炙肉也即今所謂爊也爊一高反

天中記少儀牛與羊魚之腥聶而切之為膾內則膾春用葱秋用芥豚春用韭秋用蓼肉腥細者為膾大為軒音憲說文膾細切肉也釋名膾會也細切肉散分其赤白異切之乃會和之也

五雜組膾不厭細孔子已尚之矣膾即今魚肉生也聶

而切之沃以薑椒諸劑閩廣人最善為之昔人所云金虀玉膾縷細花鋪不足竒也據史冊所載昔人嗜膾者最多如吳昭德南孝廉皆以喜斫膾名余媚孃造五色膾妙絶一時唐儉趙元楷至於衣冠親為太子斫膾今自閩廣之外斫者啜者無人矣說文膾細切肉也今人以殺人者為劊子手劊亦斷切之義與膾同也按膾亦謂之劓齊東昏侯時謡曰趙鬼食鴨劓注細剉肉雜以薑桂是也

筆乘禮記内則肉腥細者為膾大者為軒䅣攷軒字乃幹之訛按儀禮特牲饋食佐食舉幹注牲肉長脇也可以為證

天中記爾雅曰肉謂之羮説文曰羮五味和粥也秦子曰五味者各稱一族之名和合一號名曰羮猶威重廉平恩合而為信也○説文臛肉羮釋名臛者蒿也香氣蒿蒿也

初學記劉熈釋名曰羮汪也汁汪郎也説文曰羮五味

之和也燒豕肉羮也廣雅曰羮謂之湆音泣淮南子曰豆之上先大羮大羮肉湆禮記曰蝸醢而苽食雉羮麥食脯羮雞羮折稌犬羮兎羮和糝不蓼稌稻也凡羮齊宜五味之和米屑之糝蓼則不矣繆襲祭儀曰夏祠和羮芼以葵秋祠和羮芼以葱冬祠和羮芼以韭

初學記許慎説文曰肴雜肉也腌漬肉也膰宗廟熟肉也穀梁曰脤者俎實祭肉也生曰脤熟曰膰蓋社肉也爾雅曰肉曰脫之今按此句又見禮記內則疏云皇氏云治肉除其筋膜取好處故李巡注

爾雅釋器云肉去其骨曰脫郭云剝其皮也揚雄方言曰朝鮮洌水間凡暴肉及牛羊五臟謂之膊家語曰夫食肉者勇悍禮記曰濡肉齒決乾肉不齒決又曰熬捶之去其皽音展編萑音九布牛肉焉陳澔注云生擣而去其皽膜然後布于編萑之上屑桂與薑以洒諸上而鹽音豔又如字之乾而食之欲濡肉則釋而煎之以醢欲乾肉則捶而食之魚豢典略曰凡宗廟三歲大祫每太牢分之左辦上帝右辦上后俎餘肉積於前數千名帷俎

侯鯖録文選古樂府名都篇寒鼈炙熊蹯又曹子建七啟云寒芳蓮之巢龜膾西海之飛鱗注謂今之肛寒也引鹽鐵論云煎魚切肝羊淹雞寒又資暇録云今之湆肉謂之寒又廣韻云煮魚煎食曰肛

五雜組文選有寒鶬寒鼈崔駰傳亦有寒雞七啟寒芳苓之巢龜李善注寒今肛肉也廣韻煮肉熟食曰肛然寒字甚佳而煮熟之義極甚膚淺周禮膳羞之政凡割烹煎和之事辨體名肉物及百品味各有所宜似非若

後世庖人一味煮熟之已也寒與韓同按釋名曰韓羊韓雞本出韓國所為

𦚨䏺錄今縷生肝肚為飯食之一味曰生肝鏤劖言其細切如雕鏤之義一説名生肝胡胙言似胡人祭之餘胙聲譌故云鏤劖也今之五味闕

𤓰茄及豬肉俗謂之丑甲音者而膪膪膗脥字反是字書內㷮字音丑獵者譌呼丑甲反爾此字火旁云下木別有火旁世世下木音士甲反是沸湯渫菜字其音丑獵者義出𤓰也

滇繁露脾折牛百葉也百葉既為牛脾而片片分析故

云脾析也

六研齋筆記漢時八珍猩唇豹胎之外有酥酪蟬者注云以羊脂為之乃今之抱螺酥也其形與螺初不肖而酷似蟬腹乃知名物之妙今不逮古多矣

留青日扎八珍淳熬也鄭注淳沃也熬亦煎也淳母鄭注云母讀曰模模象也作此象淳熬也炮也擣珍也漬也熬也糝也肝膋也又迤北八珍醍醐也麆沆也野駝蹄也鹿唇也駝乳麋也天鵞炙也紫玉漿也元玉漿也輟耕録元玉漿即馬奶子

呂希哲雜記八珍者淳熬也淳毋也炮豚擣珍也漬也熬也糝也肝膋也炮牂也先儒不數糝而分炮豚炮牂為二皆非也後世八珍則曰龍肝鳳髓兎胎鯉尾鴞炙猩唇熊掌酥酪蟬以羊脂為之

秇言世傳八珍謂為熊蹯豹胎駝峰翠釜之類此不經之說也

秇言初學記周太子發嗜鮑魚太公望曰鮑魚不登于俎豈可以非禮之物進太子食哉北齊史邢峙授太子

經食進邪蒿峙曰菜有不正之名非殿下宜食祖此意也然鮑魚之事亦有可疑周禮𠭥漁同又音御人辨魚物為鱻鮮同薧音考以供王膳羞薧乾魚也全者為鮑魚析者為鱐皆乾魚也內饔掌共羞脩刑膴胖骨鱐以待共膳則鱐是王后太子所食也籩人朝事之籩其實麷蕡白黑形鹽膴鮑魚鱐鄭司農云朝事謂清朝未食先進寒具口食之籩鄭玄云朝事謂祭宗廟血牲之事若從先鄭則鮑魚正王后及世子所食若從後鄭則豈有可以薦宗

廟而不可以進王后及世子者哉家語孔子曰與不善人居如入鮑魚之肆久而不聞其臭史記秦始皇崩以鮑魚亂其臭此言鮑魚之敗者耳釋名云鮑魚鮑腐也乃直以鮑魚為臭腐然作鮑魚之法於福室中糗乾之正欲使不臭耳若必以鮑魚為臭則周公必不加籩武王必不嗜食初學記所云恐不實也

傷言兩粵傳桂蠹一器應劭曰桂樹中蝎蟲也蘇林曰漢舊常以獻陵廟載以赤轂小車師古曰此蟲食桂故

味辛而清之以蜜食之也

癸辛雜識余讀杜詩偏勸腹腴愧年少喜其知味東坡詩亦云更洗河豚烹腹腴黄詩亦云故園溪友膾腹腴又云飛雪堆盤膾腹腴按禮記少儀云羞濡魚者進尾冬右腴注云腴腹下也周禮疏燕人膾魚方寸切其腴以啗所貴引以證膴膴亦腹腴前漢九州膏腴師古注云腹下肥曰腴涪翁雜說腴腹下肥處也

暖姝由筆松漠記聞云殺雞炙股烹脯音蒲腑肉也今

亦云然盖胸下之白肉也

輟耕録江鄰幾雜志云丁正臣齋玉脥來館中沈休文云福州人謂之佩羹即今魚脬是也

容齋續筆鹹杬玉篇唐韻釋杬字云木名出豫章煎汁藏果及卵不壞異物志云杬子音元鹽鴨子也以其用杬木皮汁和鹽漬之今吾鄉處處有此乃如蒼耳蝱母埜幹不純是木小人爭鬬者取其葉挼擦皮膚輙作赤腫如被傷以誣賴其敵至藏鴨卵則又以染其外使若

赭色云

輟耕録今人以米湯和入鹽草灰以團鴨卵謂曰鹹杬子按齊民要術用杬木皮淹漬故名之若作圓字寫則誤矣

竹坡詩話東坡性喜嗜豬在黄岡時嘗戲作食豬肉詩云黄州好豬肉價錢如糞土富者不肯喫貧者不解煮慢著火少著水火候足時他自美每日起來打一椀飽得自家君莫管此是東坡以文滑稽耳後讀雲仙散録

戴黃昇曰食鹿肉二斤自晨煮至日影下西門則曰火候足矣乃知此老雖煮肉亦有故事他可知矣

庶物異名疏盧湛祭法曰四時皆用肺膭（損）說文膭切熟肉于血中和也釋名肺膭賛也全米糝之如膏饡也

庶物異名疏酉陽雜俎食品有述蕩之掔（掔腕謙掔掌欠三聲）後節中也述蕩獸名見獸部

庶物異名疏七發曰肥狗之和冒以山膚山膚即七啟玄熊素膚之膚産于山故曰山膚

庶物異名疏草木子云北人殺小羊自脊上開一孔逐旋取去內頭骨肉外皮皆完揉軟用以盛乳酪酒湩謂之渾脫按宗晉卿舞渾脫公孫大娘渾脫舞長孫無忌以烏羊毛為渾脫氊帽皆喻其柔軟若無骨而脫亦謂消肉臛也

留青日札今酒席中之羊背皮所謂薦體在元謂之挈設上賓用之或用馬背皮餘賓用前手後手鶩則敬胸今俗敬首在北人則否也若貴戚之家有名曰割牲者

以數十金駿馬奚人當堂呈過一庖丁持利刀飛取其臂肉一臠而獻之以誇豪奢也

天中記李德裕述夢詩曰荷淨蓬池鱠冰寒郢水醪注每學士初上賜食悉是蓬萊池魚鱠夏至復賜及頒燒香酒以酒味稍濃每和水而飲盖禁中郢水酒坊也此文饒詩也事文類聚作李白誤

吳興掌故吳興往時善斫鱠縷切如絲簇成人物花草雜以薑桂故東坡云運肘如飛看斫鱠隨刀雪落驚飛

縷山谷云爛蒸同州羔濉以杏酪食之以匕不以筯南都撥心麪作槐芽溫淘糝以襄邑抹猪炊共城香稻薦以蒸子鵝吳興庖人斫松江鱸鱠繼以廬山康王谷水烹曾坑鬬品少焉解衣仰卧使人誦東坡赤壁前後賦亦足以一笑也觀此則吳興斫鱠名遠矣而今皆不一見

吳興掌故秋深時湖上人作裹鮓小魚加香料米粉荷葉包裹熱過可食名荷葉鮓唐人李傾漁父詞綠水飯

香稻青荷包紫鱗正謂此也

說㮏小截山蕷為玉杵羮黄雀脂膏為金綿鮓吳淑詩

曉羮沉玉杵寒酢疊金綿

藝林彚考飲食篇卷四